La présence de la fonction ***"Chaleur Flash"*** entraîne les modifications suivantes par rapport à votre notice d'utilisation :

TABLEAU DES POSITIONS DU SELECTEUR

FOUR A CONVECTION NATURELLE	FOUR MULTIFONCTION
O Position arrêt	O Position arrêt
Pâtisserie Entremets Poissons	Pâtisserie Entremets - Poissons
Grillades Gratinage	Turbogrill
Cuisson Viandes Volailles	Cuisson Viandes - Volailles
Tournebroche	Cuissons groupées
Nettoyage	Grillades Gratinage
	Décongélation
	Nettoyage

NETTOYAGE PAR THERMOCATALYSE

Si après une cuisson très salissante toutes les projections graisseuses n'ont pas été éliminées, prolonger le chauffage du four pour parachever le nettoyage :

Vider le four de toute sa casserolerie
Placer le sélecteur sur la position
Placer le thermostat sur la position **8**
pendant 45 minutes environ.

Guide de la *Chaleur* FLASH

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Vous venez d'acquérir un appareil **ARTHUR MARTIN** équipé d'un nouveau système de préchauffage du four : ***La "Chaleur FLASH".***

Ce système, entièrement automatique, vous permet d'atteindre très rapidement la température d'enfournement des plats.

Ses avantages sont nombreux :

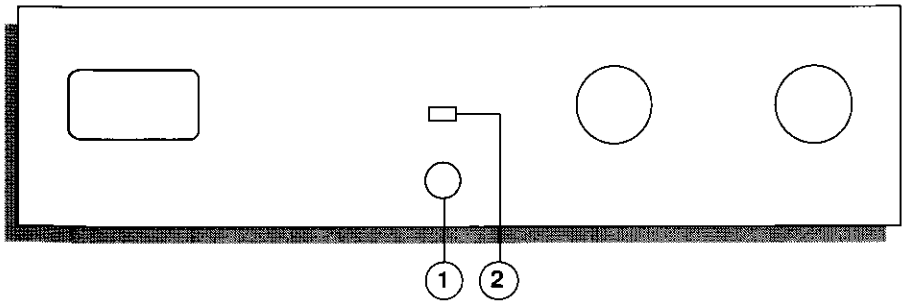
❀ Mise en marche simplifiée.
Il suffit d'appuyer sur une touche.

❀ Montée rapide de la température.
2 fois plus rapide qu'un préchauffage traditionnel.

❀ Témoin de fonctionnement simple et précis.
1 voyant spécifique s'allume lors de la mise en marche du système.
Lorsque ce voyant s'éteint, vous pouvez enfourner vos plats.

❀ Aucune manipulation supplémentaire.
Le système se règle automatiquement sur la position de cuisson pré-sélectionnée.

LES COMMANDES DE LA "CHALEUR FLASH"



❶ Touche de mise en marche

❷ Voyant de fonctionnement de la "***Chaleur Flash***"

L'UTILISATION DE LA "CHALEUR FLASH"

La fonction ***"Chaleur Flash"*** est idéale pour les cuissons nécessitant un préchauffage, c'est-à-dire :

les poissons et pâtisseries, position
les viandes, position

Pour les pâtisseries délicates (ex : meringues, sablés), il n'est pas conseillé d'utiliser la touche ***"Chaleur Flash".***

COMMENT PROCEDER :

① Présélectionner la position de cuisson choisie sur le sélecteur de fonction.

② Présélectionner la température de cuisson choisie sur le thermostat.

③ Appuyer sur la touche ***"Chaleur Flash"***
Le voyant ***"Chaleur Flash"*** s'allume indiquant la mise en marche du préchauffage.

④ L'extinction du voyant ***"Chaleur Flash"*** vous indique que le préchauffage est terminé : vous pouvez enfourner votre plat et programmer la durée de cuisson.

GUIDE DE CUISSON

Enchaînement des opérations	①	②	③	④
Boeuf Gigot d'agneau		7 - 8	***"Chaleur Flash"***	Durée : 20 min pour 500 g env.
Veau Porc Volaille		6 - 7		Durée : 40 à 45 min pr 500 g env.
Pâtisseries Tarte aux fruits		7		30 à 35 min